

ALLA MOSTRA DEL TARTUFO BIANCO DI CITTÀ DI CASTELLO SHOW COOKING E GEMELLAGGI CULINARI

26 Ottobre 2017

di **Redazione**



CITTÀ DI CASTELLO – Si apre domani a Città di Castello (Perugia), la 38esima Mostra nazionale del tartufo bianco che fino al 1 novembre animerà il centro storico della cittadina umbra con mercati agroalimentari, showcooking, laboratori, saloni, degustazioni gratuite e numerosi eventi per celebrare a tutto tondo il prelibato tuber magnatum pico.

Sarà una sei giorni dedicata alle eccellenze del territorio e, in particolare, alla trifola, che nel corso della mostra verrà proposta in tutte le sue pezzature e per ogni tasca e dieta. In versione vegetariana o carnivora, abbinato a ingredienti delle tradizioni orientali, in menu tipici regionali oppure al dessert, sarà infatti possibile scoprire e assaggiare questo raro e

pregiato tartufo bianco nelle sue numerose declinazioni in cucina, grazie alle diverse iniziative in programma.

Si va dallo spettacolo in cucina con **Giorgione** del Gambero Rosso a 'I Piatti della tradizione', con le ricette tipiche elaborate dalle società rionali Madonna del Latte, Riosecco e Monte Santa Maria Tiberina; dai laboratori Slow Food, con i suoi presidi e menù gratuiti nel fine settimana, ai 'Percorsi Sensoriali del Tartufo', fino al laboratorio curato dal Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, 'Il Massimoin cucina', che vedrà gli stessi visitatori cimentarsi dietro ai fornelli al fianco degli chef.

Cuore pulsante della manifestazione, i tre mercati: 'Sapori di Tartufo' (Piazza Matteotti), 'Sapori d'Italia' (Piazza Gabriotti) e 'Sapori del Territorio' (Loggiato Gildoni), che ospiteranno rispettivamente i commercianti del pregiato tubero, i prodotti agroalimentari della Penisola e le eccellenze umbre. Special guest di quest'anno, il Radicchio di Treviso Igp che sarà presente sotto il Loggiato Gildoni - assieme all'Aceto Balsamico di Modena Igp del comune modenese di San Prospero - ma anche protagonista di gemellaggi culinari con il tartufo bianco e l'olio Dop di Città di Castello.

Spazio inoltre, dal 27 al 29 ottobre, al wine e all'oro verde d'Italia con la decima edizione dei due saloni del Vino, a cura di Ais Umbria Delegazione Città di Castello (Piazza Gabriotti - Palazzo del Comune) e dell'Olio, a cura della Confraternita dell'olivo e dell'olio dell'Alta Valle del Tevere con la partecipazione di Aicoo (Corso Vittorio Emanuele - Palazzo Lignani Marchesani). Contemporaneamente si terrà pure il Salone della Biodiversità, curato dall'Associazione Pro Bio (Piazza Matteotti - Palazzo Facchinetti).

Ad arricchire il calendario della manifestazione, infine, i diversi eventi collaterali, come la gara dei cani da tartufo promossa dall'Associazione Tartufai Alto Tevere Umbro (domenica 29 ottobre, ore 8,30 - Parco A. Langer) e la tavola rotonda intitolata "Il consumo consapevole della carne", a cura di Federcarni (domenica 29 ottobre, ore 11.00 - Piazza Matteotti).

La Mostra è promossa da Comune di Città di Castello, Comunità Montana, Associazione Tartufai e dal Piano di Sviluppo Rurale dell'Umbria, con il supporto della Camera di Commercio di Perugia per la promozione dell'evento e con il patrocinio di Regione Umbria, Confartigianato, Confcommercio, Federcarni e Promocamera.

Info su www.iltartufobianco.it.

PROGRAMMA

I MERCATI

Sapori di Tartufo – commercianti di tartufo – Piazza Matteotti

Sapori d'Italia – commercianti agroalimentari d'Italia – Piazza Gabriotti

Sapori del Territorio – produttori agricoli del Territorio – ospiti: i produttori del Radicchio di Treviso IGP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP del Comune di San Prospero, Modena – Loggiato Gildoni

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Rione Madonna del Latte – Rione Riosecco – Pro Loco Monte S. Maria Tiberina

I LABORATORI - 27/28/29 OTTOBRE - Loggiato Gildoni

Slow Food laboratori del gusto a cura di Marino Marini

Laboratori didattici – Mani in pasta in collaborazione con Ist. Istruzione Superiore “Patrizi – Baldelli – Cavallotti” e Centro di Istruzione e Formazione Prof. ASP Giovanni Ottavio Bufalini

Area Degustazioni “I prodotti e gli eventi” – progetto filiera dei produttori agricoli a Km 70 PSR per l'Umbria 2014/2020 misura 16.4.2.1

In Cucina con Giorgione del Gambero Rosso (sabato 28 ottobre, ore 17.00; domenica 29 ottobre, ore 19.00; Piazza Matteotti – Palazzo Facchinetti)

Percorsi Sensoriali del Tartufo a cura di Saverio Bianconi e AIS

Il Massimo in cucina – un piatto ogni 45 minuti, cucina anche tu con gli Chef a cura del Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale – Palazzo Facchinetti

I SALONI - 27/28/29 OTTOBRE

10° Salone del vino e Degustazione del Sigaro (Piazza Gabriotti, Palazzo del Comune) a cura di AIS Umbria Delegazione Città di Castello

10° Salone dell'Olio (Corso Vittorio Emanuele, Palazzo Lignani Marchesani)

a cura della Confraternita dell'olivo e dell'olio dell'Alta Valle del Tevere, con la partecipazione di Aicoo

Presentazione del Progetto: "VISIT ALTA UMBRIA: un'opportunità per la promozione turistica integrata" all'interno del 10° Salone dell'Olio

3° Salone della Biodiversità (Piazza Matteotti, Palazzo Facchinetti)
a cura dell'Associazione Pro Bio

EVENTI

"Il Radicchio Rosso di Treviso IGP incontra il Tartufo Bianco e l'Olio DOP di Città di Castello" – Gemellaggio di sapori ed eccellenze – Loggiato Gildoni

Mostra orafa "Bello come l'oro" a cura di Confartigianato – Ex Chiesa di Sant'Apollinare

Gara dei cani da tartufo
a cura di Associazione Tartufai Alto Tevere Umbro (domenica 29 ottobre, ore 8.30 – Parco A. Langer)

Tavola rotonda "Il consumo consapevole della carne" a cura di Federcarni (domenica 29 ottobre, ore 11.00 – Piazza Matteotti)